



I RISTORANTI DIDATTICI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

A cura di Rossella Mengucci

IL VALORE DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI PER LA PROMOZIONE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE

Gli istituti per i servizi della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, più noti con la tradizionale denominazione di "istituti alberghieri", fin dalla loro nascita si sono caratterizzati per una formazione tecnico professionale attenta a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e promuovere la tipicità dei prodotti agroalimentari locali.

Attualmente l'indirizzo di studi presenta tre diverse articolazioni, ciascuna con una propria specificità. Nell'articolazione "*Enogastronomia*", gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche emergenti a livello nazionale e internazionale.

I "*Servizi di sala e di vendita*" preparano a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; a interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; a valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un vero e proprio evento culturale.

L'articolazione "*Accoglienza turistica*" sviluppa le competenze per intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, organizzando i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela in stretta correlazione con il territorio e le eccellenze enogastronomiche ivi presenti.

In altre parole, gli istituti alberghieri da sempre sono in prima fila per valorizzare la ricchezza del nostro patrimonio agroalimentare, costituito da un'infinita varietà di prodotti che nascono, secondo geografie e latitudini, da mille territori e dai loro microclimi, ed è espressione di tradizioni regionali ricche di storia e di contaminazioni culturali che rendono unico lo "stile italiano" che gli stranieri ci invidiano.

CHE COSA SONO I RISTORANTI DIDATTICI

I Ristoranti Didattici comprendono una vasta gamma di attività ristorative aperte al pubblico - ristorante, pizzeria, caffetteria, pub, birreria, *catering*, agriturismo ecc. - sorte per iniziativa di strutture scolastiche e formative, pubbliche o private, impegnate a formare i giovani nel settore dell'Enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera (si tratta prevalentemente di istituti professionali



RE-NA-I-A

RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



alberghieri e centri di formazione professionale). Sono organizzati in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, ma sono realizzati e controllati direttamente da scuole o da strutture formative che hanno scelto di attivare, all'interno del percorso formativo ordinario, una strategia didattica che aiuti gli studenti – già all'interno delle aule e dei laboratori della scuola - a orientarsi e a sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro, puntando ai livelli più qualificati dei profili professionali di riferimento (sala, cucina, accoglienza).

Le esperienze che caratterizzano le attività dei ristoranti didattici sono piuttosto articolate: pranzi o cene di degustazione “a tema” con i prodotti stagionali del territorio, serate organizzate dagli studenti con la supervisione dei cuochi/docenti “interni” oppure sotto la guida di *chef* “blasonati”, pranzi di lavoro su prenotazioni, *catering* o *banqueting* presso sedi esterne alla scuola, ovvero veri e propri ristoranti “open”, dove i clienti possono consumare i menù preparati e serviti dagli allievi nel corso di esercitazioni didattiche di laboratorio di cucina, di sala e di ricevimento. Anche l'orario di apertura può variare: alcune scuole scelgono di fissare il calendario all'inizio dell'anno scolastico, riservando al ristorante didattico solo alcuni giorni della settimana o del mese, altre aprono tutti i giorni o solo su prenotazione. Trattandosi di attività connesse alle attività didattiche, generalmente seguono l'agenda scolastica e chiudono i battenti alla fine delle lezioni per riaprire con l'inizio del nuovo anno scolastico.

Lo scopo fondamentale dei Ristoranti Didattici è di far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina ecc.

È evidente che il contatto diretto con il pubblico arricchisce la professionalità dei giovani con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo all'interno della scuola. Si tratta di una “formazione in assetto lavorativo”, che non modifica lo *status* dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di alternanza scuola lavoro, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo.

Promossa dall'istituzione scolastica, quest'attività può essere realizzata all'interno dei laboratori della scuola o mediante la partecipazione degli allievi a processi di lavoro realizzati presso aziende esterne con cui la scuola ha sottoscritto uno specifico accordo, oppure attraverso l'organizzazione e la realizzazione in proprio di un processo di produzione e vendita di beni e servizi anche per conto terzi. L'attività produttiva organizzata dalla scuola può avere sia un carattere abituale, ovvero continuo e strutturale, sia un carattere saltuario, in relazione ad una o più commesse specifiche.



Gli utili ricavati dai ristoranti didattici sono reinvestiti all'interno della scuola, soprattutto per migliorare le dotazioni laboratoriali e i servizi per gli studenti.

Il modello internazionale di riferimento è quello delle “*STUDENT COMPANIES*”, diffuse in tutto il mondo. Si tratta, a tutti gli effetti, di imprese reali (non simulate), che operano in un ambiente protetto, in cui gli studenti, coordinati da un docente tutor, fabbricano e/o vendono prodotti o servizi reali. Spesso sono garantite interazioni con il mondo produttivo al di fuori dell'ambiente scolastico: gli studenti eseguono i loro “compiti” a contatto con le imprese reali, sotto la supervisione di persone del mondo aziendale, che agiscono come *coach*/mentori.

In Francia i ristoranti didattici sono parte integrante dei *Lycées Hotelleries*, che formano i profili professionali collegati al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Diffusi su tutto il territorio nazionale, essi sono valorizzati nelle comunità locali come “fiore all'occhiello” della qualità dell'offerta enogastronomica francese, cui i clienti possono accedere a prezzi più contenuti rispetto al mercato della ristorazione. L'ufficio del Turismo di Parigi, per esempio, dedica loro un apposito spazio, con ampi dettagli sui menu disponibili e le relative tariffe per il pubblico. Generalmente sono aperti solo in alcuni giorni della settimana, prevalentemente a pranzo e mai nel week end per non fare concorrenza alle imprese commerciali.

I PROBLEMI EMERSI DALLE ESPERIENZE REALIZZATE

In Italia i ristoranti didattici hanno iniziato a svilupparsi dalla fine degli anni Novanta, non senza difficoltà, per iniziativa di un gruppo di dirigenti scolastici e di docenti molto determinati a diffondere anche nel nostro Paese le esperienze maturate all'estero. Queste esperienze non sono mai state censite, per cui non ci sono dati quantitativi che diano conto con certezza della loro diffusione sul territorio nazionale. Una ricognizione dei ristoranti didattici utilizzando le informazioni disponibili sul web, effettuata nel 2014, ha offerto alcuni spunti interessanti per una prima analisi qualitativa. Questa esplorazione, ovviamente, assume un valore esemplificativo e non esaustivo, perché non è escluso che alcuni casi potrebbero non essere pubblicizzati su Internet.

Sulla base delle informazioni reperite, sono stati stabiliti contatti diretti con le scuole che nei loro siti istituzionali descrivevano le attività realizzate. Ai dirigenti scolastici e/o ai docenti referenti del ristorante didattico è stata chiesta una scheda informativa più dettagliata sulle attività svolte, senza il vincolo di un *format* predefinito per le risposte, ma con indicazioni rispetto alla segnalazione dei punti di forza e delle difficoltà riscontrate. Merita di essere evidenziato che, nonostante l'indagine sia stata svolta tra giugno e luglio, tutte le scuole contattate hanno aderito a questo invito al fine di dare un contributo concreto per facilitare la diffusione di queste attività e sollecitare l'Amministrazione a individuare strumenti utili per semplificarne la gestione.

Dal web risulta che esiste una rete nazionale dei ristoranti didattici denominata R.I.D.I.¹, aperta sia alle istituzioni scolastiche, sia alle strutture formative accreditate dalle Regioni che in

¹ Cfr. <http://ristorantididattici.tv>



questo *network* risultano in netta maggioranza. Sul sito non sono stati riscontrati *link* che consentano di accedere alle esperienze concrete.

L'indagine ha anche messo in luce il ruolo propositivo di alcune Regioni, che hanno scelto di sostenere la formazione dei giovani nel settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera puntando decisamente sull'impresa formativa. Ne è un esempio il Campus Internazionale Turistico Alberghiero di Cervia, risultato di un'evoluzione organizzativa che lo IAL Emilia Romagna ha realizzato negli ultimi 10 anni nella provincia di Ravenna². Lo IAL Campus si presenta come un CFP/Scuola ispirata ai modelli di nuova generazione degli "*Hotel Schools*" largamente diffuse in Europa. Il "punto di forza" delle *Hotel Schools* è rappresentato da una simulazione permanente (24 ore su 24) del processo di erogazione del servizio, in cui gli studenti sono continuamente "protagonisti, sia in veste di clienti sia come operatori dei vari comparti alberghieri e ristorativi. La rotazione dinamica di *rolemaking* e *roletaking* consente agli studenti di misurarsi sia nel ruolo degli operatori del servizio (cuoco, cameriere, receptionist ecc.), sia nel ruolo del cliente della struttura alberghiera e/o ristorativa.

Le Regioni Lombardia, Veneto e Friuli Venezia Giulia hanno inserito l'azienda formativa/formazione in assetto lavorativo tra le innovazioni strategiche del loro piano formativo per i giovani in diritto-dovere di istruzione e formazione.

In particolare, nella Legge Regionale 21 settembre 2007, n.29, che disciplina l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande, la Regione Veneto ha previsto (art. 9 "Attività di somministrazione di alimenti e bevande non soggette ad autorizzazione") che siano soggette a dichiarazione d'inizio di attività le attività esercitate "nei laboratori di ristorazione degli istituti professionali alberghieri che realizzano esercitazioni speciali, aperte al pubblico, con finalità prettamente formative per gli allievi che vi partecipino, dirette a valorizzare la cucina e i prodotti tipici veneti" (comma i). In altre parole, per aprire un ristorante didattico presso i laboratori della scuola non occorre una specifica autorizzazione rilasciata dal Comune.

In ogni caso, come evidenziano alcuni documenti, anche le Regioni avvertono l'esigenza di un regolamento/modello di funzionamento per superare le criticità emerse rispetto agli adempimenti fiscali e amministrativi (es. apertura partita IVA, iscrizione al Registro delle imprese presso le Camere di Commercio ecc.) e ai rapporti con gli ispettorati del lavoro in relazione a contenziosi rispetto all'applicabilità della disciplina sui rapporti di lavoro agli studenti che seguono questi percorsi formativi.

Le iniziative realizzate dagli istituti alberghieri hanno evidenziato la necessità di mettere a punto specifiche "regole" per semplificare la normativa fiscale, tributaria e del lavoro che spesso ostacola o penalizza l'azione della scuola, che ha come finalità peculiare l'azione didattica e la preparazione professionale dei propri studenti e non certo la commercializzazione dei prodotti e dei servizi né, tantomeno, il profitto.

² Cfr.: www.ialemiliaromagna.it



Un punto delicato è anche il rapporto con il territorio, a partire dall'attenzione al "mercato della ristorazione". In molte realtà l'apertura del ristorante didattico è stata "vissuta" dalle imprese - almeno in prima battuta - come concorrenza sleale con l'offerta ristorativa locale e non come occasione di crescita culturale e professionale rispetto alla qualità dei servizi. In una fase successiva, molti problemi sono stati risolti grazie ad un confronto aperto che le scuole hanno attivato con i ristoratori: ragionando con i dirigenti scolastici e i docenti, essi hanno compreso non solo la valenza educativa del ristorante didattico ma si sono resi conto che questa esperienza è in grado di immettere nel mercato del lavoro giovani professionalmente più qualificati e pronti ad assumersi le responsabilità richieste dal ruolo professionale esercitato.

In ogni caso, in assenza di un sistema di regole adeguate alla peculiarità degli istituti alberghieri, rischiano di riproporsi criticità già emerse in un passato non troppo lontano (2005), cui il MIUR ha fatto fronte attraverso chiarimenti intercorsi con l'Agenzia delle Entrate.

A seguito di verifiche ispettive effettuate dalla Guardia di Finanza che avevano mosso rilievi sul regime fiscale delle esercitazioni pratiche speciali realizzate negli istituti alberghieri del Veneto, "sospettati di evadere l'IVA" perché le esercitazioni ricorrenti costituivano fonti di guadagni e non semplice rimborso spese, il MIUR aveva inviato una nota a firma del Capo Dipartimento dell'Istruzione, che illustrava le caratteristiche didattiche delle esercitazioni pratiche speciali organizzate dagli istituti professionali alberghieri, che si concretizzano, allora come ora, non solo nelle attività di laboratorio realizzate all'interno della scuola, ma anche nell'allestimento, generalmente su richiesta di soggetti istituzionali quali la stessa Amministrazione scolastica o gli Enti locali o altre istituzioni, di banchetti o servizi di ristorazione in occasioni di convegni o cerimonie pubbliche, dietro pagamento di un compenso che non produce profitto³.

Analogamente a quanto accade con i ristoranti didattici, anche queste attività realizzate per conto terzi offrono ai giovani l'opportunità di vivere situazioni lavorative reali sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica e sono inserite all'interno di un progetto educativo che punta a sviluppare e consolidare le competenze professionali degli studenti. Si tratta di esperienze che rientrano a tutti gli effetti nel percorso formativo e come tali sono oggetto di valutazione da parte del consiglio di classe, essendo del tutto estranee a qualunque logica commerciale fondata sul profitto.

A seguito della nota del MIUR, la Direzione Centrale dell'Agenzia delle Entrate diramò alle proprie Direzioni Regionali una lettera in cui, recependo le indicazioni dell'Amministrazione scolastica, chiariva che l'attività svolta con caratteri di occasionalità nel corso delle esercitazioni pratiche non assume rilevanza ai fini IVA.

A distanza di 12 anni da questo intervento d'emergenza, in una fase in cui le istituzioni sono impegnate a rafforzare il raccordo tra scuola e mondo del lavoro per favorire l'"occupabilità" dei giovani, vale la pena di rilanciare le questioni rimaste insolte rispetto alla "formazione in assetto

³ La documentazione è disponibile sul sito di Re.Na.I.A., la rete nazionale degli istituti alberghieri.



lavorativo” e affrontare in modo sistematico il problema della costituzione di aziende “speciali” da parte delle scuole e delle strutture formative, chiedendo all’Amministrazione lo sforzo di esplicitare con un maggior livello di dettaglio criteri e modalità che nel D.I. n.44/2001 non sono trattati o sono appena accennati.

LA GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTABILE DEI RISTORANTI DIDATTICI

Non si tratta, naturalmente, di partire da zero. Le scuole hanno già la possibilità di organizzare la formazione in assetto lavorativo, anche se sul come organizzarla e a quali norme fare riferimento per gli aspetti fiscali e gestionali restano molte incertezze. Dalle informazioni rilevate, emerge che ogni scuola ha trovato una propria strada, negoziando con le istituzioni locali le modalità di gestione, con soluzioni interessanti ma non tutte facilmente trasferibili in altri contesti.

Il quadro normativo di riferimento è tuttora rappresentato dal Decreto Interministeriale n.44/2001 recante “Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche”, che offre alle istituzioni scolastiche, nell’esercizio dei compiti di formazione e educativi, la facoltà di svolgere servizi per conto di terzi, nonché di alienare i beni prodotti nell’esercizio di attività didattiche.

Gli articoli di riferimento sono due: art.38 e art. 20.

L’art. 38 (*Alienazione di beni e fornitura di servizi prodotti dall’istituzione scolastica*) stabilisce che “Le istituzioni scolastiche, nell’esercizio dei compiti di formazione ed educativi, hanno facoltà di svolgere attività di servizi per conto terzi, nonché di alienare i beni prodotti nell’esercizio di attività didattiche o di attività programmate (*comma 1*). La vendita avviene con le modalità stabilite dal Consiglio di istituto, che provvede a determinare le condizioni contrattuali di fornitura e le garanzie richieste ai terzi per l’adempimento delle obbligazioni assunte verso l’istituto.(*comma 2*)”

Dal canto suo, l’articolo 20 del medesimo decreto fa riferimento alle aziende agrarie o speciali annesse all’istituzione scolastica, prevedendo che “Gli eventuali utili rinvenienti dalla predetta attività sono destinati, nell’ordine, alla copertura dei relativi costi e al miglioramento e incremento delle attrezzature didattiche.”

Sebbene questa norma sia riferita espressamente alle aziende agrarie annesse alle istituzioni scolastiche del settore (istituti tecnici e professionali ad indirizzo agrario), la possibilità di svolgere la formazione in assetto lavorativo costituisce un principio di carattere generale e quindi applicabile non solo a tutte le scuole, bensì anche agli enti di istruzione e formazione professionale accreditati dalle Regioni.

È stato lo stesso Ministero del Lavoro a dare questa interpretazione con l’interpello n.3 del 2 febbraio 2011, inoltrato all’Università di Bergamo, che aveva posto uno specifico quesito riguardo alla possibilità per gli enti di istruzione e formazione professionale regionali, regolarmente

Presidenza | c/o IPSEOA “E. Cornaro” | viale Martin Luther King, 5 | 30016 Jesolo Lido (Venezia)

tel. +39 0421 92535 / +39 0421 93116 | fax +39 0421 92133 | presidente@renaia.it

Segreteria e Tesoreria | c/o IIS “B. Scappi” | viale delle Terme, 1054 | 40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)

tel. +39 051 948181 | fax +39 051 948080 | info@renaia.it | tesoreria@renaia.it



accreditati per l'erogazione dei servizi di diritto di istruzione e formazione, di far svolgere agli studenti una formazione in assetto lavorativo nell'ambito delle attività di produzione e di vendita di beni e servizi. Richiamando i citati articoli 38 e 20 del D.I. n.44/2001, il Ministero del Lavoro ha ritenuto conforme al complessivo quadro ordinamentale applicare tale modalità formativa per l'apprendimento "in situazione reale"- diretta a superare efficacemente le distanze fra realtà scolastica e lavorativa - non solo alle scuole, bensì a tutti gli enti di istruzione e formazione professionale regionali regolarmente accreditati per l'erogazione dei servizi in Diritto/Dovere di Formazione (DDF), indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto erogatore.

Resta, tuttavia, ancora aperto il problema dell'inquadramento fiscale degli enti di formazione che attivano questa modalità formativa, trattandosi in molti casi di strutture private classificate come enti commerciali.⁴

Nel frattempo, nell'ambiente dell'Istruzione e formazione professionale, si sono affermate sul territorio numerose esperienze di grande successo che hanno spalancato le porte a centinaia di giovani, spesso provenienti dalle fasce di popolazione più disagiate. Si citano due esempi per tutti, esemplificativi della vivacità e della ricchezza delle iniziative realizzate: il ristorante didattico nato a Torino all'interno della Piazza dei Mestieri (www.ristorantelapiazza.com), che annovera anche un birrificio e una cioccolateria e l'esperienza "La Bottega del Gusto", il ristorante della scuola di formazione "Oliver Twist" di Cometa Formazione a Como (www.cometaformazione.org).

I CASI ANALIZZATI

Per inquadrare le diverse soluzioni individuate dalle scuole nell'apertura dei ristoranti didattici e prendere atto dei principali problemi emersi nell'organizzazione e gestione dei servizi, sono state contattate le seguenti cinque scuole, selezionate rispetto alle informazioni reperite sui loro siti istituzionali:

1. Ristorante didattico dell'Istituto di istruzione superiore "Velso Mucci" di Bra (CN) (www.iismucci.it);
2. Ristorante didattico dell'Istituto di istruzione superiore "Norberto Bobbio" di Carignano (TO) (www.iisbobbio.it);
3. Ristorante didattico "Saperi & Sapori" dell'Istituto superiore "Giovanni Falcone" di Gallarate (VA) (www.isfalconegallarate.gov.it);
4. Ristorante didattico "La prova del nove", collegato all'Istituto professionale alberghiero "Aurelio Saffi" di Firenze (www.alberghierosaffi.it);

⁴ La ricerca intitolata "Un percorso verso l'impresa formativa" realizzata dall'Associazione EVT – *Enterprise for Vocation and Transition* offre interessanti approfondimenti sulla rilevanza di questi tempi nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale. Cfr.: www.evtnetwork.it



5. Ristorante didattico dell'Istituto professionale alberghiero di Tortoli (NU)
(www.ipsar.gov.it).

Con l'aiuto dei dirigenti scolastici e/o dei docenti responsabili delle attività è stata compiuta una ricognizione più approfondita delle casistiche emerse.

Due delle scuole contattate hanno aderito alla rete nazionale dei ristoranti didattici RI.DI. ("Vello Mucci" di Bra e "Norberto Bobbio" di Carignano).

Nelle schede seguenti è riportata una sintesi descrittiva della documentazione fornita dalle scuole.

Ristorante didattico IPSSAR "Vello Mucci" di Bra

Questo istituto è stato il primo ad avviare nell'a.s. 2001/2002 la sperimentazione di un ristorante didattico, aperto al pubblico pagante.

L'assenza di analoghe esperienze nel panorama nazionale e la complessa burocrazia nella quale sono tuttora costrette a operare le scuole (per la mancanza di una specifica normativa del MIUR che istituzionalizzi il ristorante didattico) resero particolarmente complesso lo sviluppo di quest'attività, che fu portata a termine grazie alla determinazione e alla passione del dirigente scolastico, che non si arrese di fronte agli ostacoli e riuscì a convincere tutti gli interlocutori, dagli enti locali ai ristoratori della zona, della ricaduta positiva di questa esperienza sull'intera comunità locale.

La procedura utilizzata è descritta sul sito della scuola: domanda all'Ufficio di Commercio del Comune per ottenere una licenza per erogare servizi di ristorazione; iscrizione della scuola all'albo delle attività presso la Camera di Commercio; individuazione del responsabile dell'attività, del preposto all'attività contabile e fiscale e del preposto REC; apertura della partita IVA.

Da allora il ristorante didattico del Mucci di Bra è aperto al pubblico pagante due sere a settimana; ovviamente, non ha come fine il profitto e si è dimostrata un'ottima palestra per accrescere – in situazione reale – la cultura professionale dei giovani e per esaltare il rapporto scuola – territorio.

In un ambiente prestigioso di un palazzo messo a disposizione dal Comune nel centro storico di Bra, gli studenti e docenti dell'Alberghiero offrono un menu degustazione a 18 euro (vini esclusi); serate a tema e cene d'autore, preparate dagli studenti sotto la guida di chef famosi, a 22 euro (vini esclusi) e da quest'anno Cocktail con buffet.

L'Amministrazione provinciale e le forze produttive del territorio, nell'anno scolastico 2002/2003, hanno contribuito al raddoppio delle cucine e alla costruzione di due nuove sale da pranzo.

Grazie anche al ristorante didattico aperto ai visitatori, l'azione di questa scuola si è inserita organicamente nelle iniziative avviate a Bra per la promozione di un territorio a forte vocazione enogastronomica (Langhe e Roero), caratterizzato dalla presenza del presidio dello *Slow Food* che proprio a Bra ha la sua sede storica.

Sul sito della scuola (www.iismucci.it) è riportato il percorso attivato per realizzare il ristorante didattico, accompagnato da consigli e suggerimenti pratici per superare possibili criticità e dal Regolamento del



Ristorante che studenti, docenti e personale ATA sono tenuti a rispettare per una gestione efficace ed efficiente dei servizi.

Alcune indicazioni intendono facilitare la diffusione di questo genere di esperienze:

- il collegio dei Revisori dei Conti, in genere, preferisce che l'attività del ristorante didattico sia gestita come lavorazione in conto terzi e non come "azienda speciale";
- è opportuno applicare puntualmente quanto disposto dal DL.155 del 1997, che impone il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point* "analisi dei rischi e controllo dei punti critici"). Il sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantire la sicurezza e a prevenire malattie trasmesse con gli alimenti mette a riparo la scuola da spiacevoli imprevisti;
- il ristorante didattico ha comunque positive ricadute sul piano didattico per tutto l'indirizzo ristorativo. Pertanto, non è necessario pensare a un'apertura della struttura tutti i giorni della settimana per tutto l'anno. È sufficiente un numero limitato di appuntamenti in modo da promuovere con gradualità la crescita professionale degli studenti (e in alcuni casi anche dei docenti);
- per la gestione del ristorante didattico è utile proporre uno o più menu degustazione, in modo da contenere le spese concernenti i prodotti alimentari;
- il prezzo da praticare ai clienti deve essere contenuto in quanto l'attività della scuola è di tipo didattico, non commerciale. Nelle esperienze estere raramente il costo di un pranzo supera i 10/20 euro;
- la carta dei vini può risultare ricca, ma comunque il ricarico da effettuare sulle singole bottiglie deve essere contenuto;
- allo scopo di non urtare la suscettibilità degli operatori del settore, è bene non prevedere l'apertura del ristorante didattico in occasione di particolari ricorrenze (es. San Valentino, la festa della mamma ecc.).

Ristorante didattico IPSSAR "Norberto Bobbio" di Carignano (TO)

Anche in questo caso, il modello di riferimento trae ispirazione dalle iniziative già presenti in altri sistemi scolastici europei, ad esempio i *Lycées Hotelliers* francesi.

L'ipotesi di aprire un ristorante didattico risale all'anno 2004, utilizzando gli strumenti messi a disposizione dall'autonomia contabile e amministrativa, in particolare quanto disposto al CAPO V art. 20 e successivi del D.l. n. 44/2001 e dalla Circ. Reg. n. 353 Prot. n. 11283/P/C14 del 19.10.2005.

A seguito delle ispezioni effettuate tra il 2004 e il 2005 dalla Guardia di Finanza che contestarono a molti istituti alberghieri l'evasione dell'IVA perché l'attività laboratoriale, a differenza di quanto indicato nella circolare del MEF in cui era prevista la possibilità di effettuare esercitazioni in modo saltuario, era svolta in maniera ricorrente e, perciò, costituiva fonte di guadagni, anche se limitati, l'Istituto Bobbio decise di regolarizzare la propria posizione sul piano fiscale richiedendo al Comune la licenza commerciale e procedendo all'apertura della partita IVA.

L'avvio del Ristorante Didattico ha comportato la necessità di avvalersi di professionisti in campo fiscale. In



un primo momento la scuola è ricorsa alla professionalità di commercialisti ed in seguito, anche al fine di contenere i costi, all'assistenza di un'Agenzia dell'ASCOM.

La contabilità del Ristorante Didattico, separata da quella dell'Istituto, implica la tenuta di registri contabili e i versamenti periodici dell'IVA e delle altre imposte dovute - ai sensi dell'art. 21 comma 2 del D.l. n. 44 del 1/2/2001. È visionata dal Dirigente Scolastico, quale rappresentante legale della scuola, e alla sua tenuta collabora il D.S.G.A. con il supporto di un'Agenzia ASCOM.

Non è stata adottata la procedura prevista per la Gestione Economica in conto terzi in quanto il personale impegnato nel Ristorante, se fosse stata adottata tale modalità, avrebbe rifiutato la collaborazione poiché fortemente penalizzante.

Sul piano della gestione finanziaria di bilancio, l'attività del Ristorante Didattico è inserita nell'aggregato G – Gestioni Economiche, per trasparenza amministrativa e finanziaria e, soprattutto, per evitare gestioni fuori bilancio espressamente vietate dalla normativa.

Gli utili scaturenti dall'attività sono destinati, in via prioritaria, alla copertura delle perdite registrate in occasione della partecipazione a eventi (quali manifestazioni enogastronomiche sul territorio, allestimento di buffet in occasioni di conferenze), e in seconda istanza al miglioramento e incremento delle attrezzature utilizzate per la didattica (quali macchine per la preparazione del cioccolato, forni, frigo).

Le attività rientranti nel calendario del Ristorante Didattico sono gestite nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro: gli alunni delle classi quarte e quinte dell'indirizzo di ristorazione in queste occasioni sono considerati in stage e si occupano della preparazione e del servizio delle cene o delle degustazioni; le medesime classi dell'indirizzo turistico gestiscono l'accoglienza dei clienti e collaborano a raccogliere le prenotazioni e a redigere i documenti fiscali.

Per agevolare i pagamenti dei clienti, il ristorante didattico si è dotato anche di POS.

Le cene vedono la collaborazione di numerosissimi grandi chef, allo scopo di sviluppare sinergie tra l'apprendimento scolastico e l'attività dei ristoratori professionisti. Tali esperti emettono regolare fattura per il loro intervento il cui costo, considerata la valenza e la professionalità di chef spesso "stellati" Michelin, è normalmente più elevato rispetto alle cene ordinarie organizzate dall'istituto.

Tuttavia, la ricaduta didattica è elevata e molto positiva perché gli studenti possono sperimentare situazioni concrete di attività lavorative simili a quelle svolte presso imprese private, sempre con il tutoraggio assiduo e puntuale dei docenti.

Il riscontro positivo del Ristorante didattico è testimoniato dal gradimento dei clienti e dal loro numero, che, nel corso degli anni, è andato progressivamente aumentando.

L'iniziativa è ampiamente pubblicizzata dalla stampa locale e su siti specializzati, riportata sul sito web scolastico, concorrendo al miglioramento dell'immagine dell'Istituto e al rafforzamento del senso d'identità e di appartenenza degli studenti e di tutto il personale, che in queste occasioni offrono la



massima disponibilità anche in orario serale.

L'esperienza è stata oggetto di studio da parte delle Agenzie Formative di tutta Italia, le quali hanno aderito in massa con le sigle più importanti (IAL, ENAIP ecc.) all'Associazione RI.DI. (Ristoranti Didattici), che, come scuole, vede la partecipazione dei soli due Istituti piemontesi: "Mucci" di Bra e "Bobbio" di Carignano.

Ristorante didattico "Saperi & Sapori" dell'IPSSAR "Falcone" di Gallarate

Dall'anno scolastico 2003-2004 l'Istituto, all'interno del percorso formativo, prevede tra le sue azioni le seguenti attività:

- Mensa scolastica per alunni, in periodo di attività scolastiche (da settembre a giugno compreso) in giorni feriali e gestione dell'intervallo con punti di distribuzione ai piani;
- Ristorante didattico aperto ogni giorno a pranzo durante l'intero periodo delle attività scolastiche (da settembre a fine esame di Stato);
- Catering e banqueting anche presso sedi esterne all'istituto, al domicilio del consumatore, durante il periodo delle attività scolastiche (da settembre a luglio compreso, per lo sviluppo delle attività riguardanti l'alternanza scuola/lavoro).

Negli ultimi anni l'Istituto si è voluto caratterizzare per l'acquisizione di competenze professionali con una didattica in assetto lavorativo. Questa metodologia consente agli studenti di acquisire competenze professionali medio/alte e di inserirsi in tempi rapidissimi nel mondo del lavoro (oltre il 90% dei diplomati lavora a due mesi dal diploma).

Per la gestione di queste attività aperte al pubblico, l'istituto segue una procedura specifica che incide su tutta l'organizzazione quotidiana del lavoro secondo le norme UNI ES ISO 9000:

- Approvvigionamento dei generi alimentari e loro sistemazione – conservazione in magazzino e celle frigorifere secondo manuale HACCP (fornitura settimanale o giornaliera per generi deperibili, scorte per generi a lunga conservazione). I fornitori sono registrati in un albo e a ognuno di essi è stato chiesto di presentare la propria dichiarazione di conformità alle norme HACCP. I generi "no food" sono stoccati in aree separate e in particolare i generi di sanificazione risiedono in area ad accesso limitato. Tutti i generi di sanificazione sono accompagnati da scheda tecnica di sicurezza.
- L'aiutante tecnico ogni mattina, dopo aver eseguito i controlli pre-operativi rispetto alle condizioni igieniche sanitarie, fornisce alle cucine, in contenitori appropriati, chiusi ermeticamente e lavabili dopo ogni trasporto, i generi alimentari da utilizzare nelle lezioni della mattinata in base al buono d'ordine in precedenza consegnato dall'insegnante della classe;
- Ogni classe utilizza i generi alimentari richiesti dalla lavorazione della giornata trovandoli già in cucina sistemati nei diversi settori senza che gli stessi subiscano degenerazioni biologiche o organolettiche.

Il cibo trasformato dalle cucine, in base all'attività in corso, può avere diverse destinazioni:

- il cibo realizzato a puro scopo esemplificativo o decorativo è confezionato sotto vuoto ed etichettato con la dicitura "alimenti a esclusivo scopo didattico", stoccato in ambiente di conservazione dedicato all'uopo. Sarà quindi riutilizzato – se edibile – per gli stessi scopi e quindi



destinato a nuove esemplificazioni.

- Il cibo destinato alla mensa scolastica, trattato secondo i criteri del “cook&serve” o “cook&hold”, è distribuito nei tempi previsti a studenti e personale della scuola, durante le ore meridiane dalle 12.00 alle 14.00 (orari indicativi).
- Il cibo destinato al ristorante didattico aperto al pubblico, realizzato prevalentemente secondo i criteri di “Cook&serve”, è distribuito secondo le tecniche tipiche della ristorazione professionale nelle ore meridiane dalle 13.00 alle 14.00 (orari indicativi).
- Il cibo destinato al *banqueting* interno ed esterno è realizzato secondo i criteri di “Cook&Chill”, “Cook&Hold”, o tramite l’uso di cucine satellite fornite dalla clientela, a patto che le stesse posseggano le caratteristiche tecniche/normative richieste. Per questa ragione tutte le attività di *Banqueting* esterno sono preventivamente monitorate tramite sopralluogo del personale scolastico opportunamente formato.
- Il cibo destinato all’asporto e consumo differito quali generi di pasticceria dolce e salata è confezionato secondo regole igieniche e di mercato, etichettato con specifica degli ingredienti e indicazione della data di scadenza.

Per svolgere attività così complesse e articolate l’Istituto possiede e gestisce la tecnologia necessaria, quali abbattitori di temperatura in positivo e negativo, macchine sottovuoto, contenitori termici certificati.

La sala bar, quando non è attivo il servizio di consumazione pasti, funziona da bar vero e proprio.

A ogni cambio classe, le cucine sono pulite/sanificate e gli strumenti usati inviati al locale riservato al lavaggio.

Rispetto alle attività programmate di mensa, ristorante e *banqueting/catering*, la selezione dei fornitori abituali, partner o occasionali, è attuata con Gara europea e la scelta dei prodotti è generalmente effettuata tenendo conto di capitolati d’acquisto, i cui standard sono fissati in funzione dell’attività didattica prevista, delle caratteristiche chimico/fisico/organolettiche del prodotto, della stagionalità, delle richieste dei clienti e degli altri parametri tipici che regolano il mercato.

Sotto l’aspetto igienico, invece, la qualità è verificata attraverso le procedure previste dal piano di autocontrollo, anche eseguendo analisi a campione sia sul prodotto fresco, sia sul prodotto lavorato.

Il Ristorante didattico “Saperi & Saperi”, attualmente allocato presso la nuovissima sede dell’istituto nel centro di Gallarate, con laboratori di cucina all’avanguardia e una sala ristorante in grado di accogliere 200 persone; opera tutti i giorni, spesso in condizioni di *full booked*. È aperto al pubblico dal lunedì al sabato, dalle ore 13 alle 14. Nell’organizzazione non sono previsti collaboratori o esperti esterni: solo docenti interni che si iscrivono mese per mese per effettuare i servizi come attività aggiuntiva. Tutto ciò che è venduto è registrato con ricevuta fiscale ed è quotidianamente compilato il registro dei corrispettivi. Il personale è retribuito come attività aggiuntiva con versamento dei contributi INPDAP, IRAP, INPS, il cui costo è attribuito alla Gestione speciale.

Nella gestione delle attività sono coinvolte tutte le classi, con modalità diverse.

Le classi prime e seconde hanno un approccio limitato alle attività rivolte all’esterno; lavorano prevalentemente in laboratorio o, al massimo, con una clientela “interna” (docenti e allievi della scuola).

A partire dalle terze, gli studenti sono coinvolti nella gestione delle attività ristorative, che prevedono momenti di preparazione durante la mattinata, il pranzo del personale, le riunioni organizzative, la gestione del servizio (accoglienza, produzione e vendita, cassa), riordino e pulizie comprese. Gli allievi sono



organizzati secondo il criterio di “chi fa che cosa” dai docenti responsabili che assumono il ruolo di caposervizio. Sia in cucina sia in sala sono organizzati in brigate, struttura organizzativa tipica dell’*hotellerie* classica, che si scosta dalla didattica tradizionale per assumere in pieno l’assetto lavorativo come modello di formazione sul campo.

Le classi quarte e quinte, oltre ad occuparsi della ristorazione, si dedicano alla gestione del *banqueting* e del *catering*, anche in orario extrascolastico (le ore sono conteggiate come alternanza scuola-lavoro).

Nell’organizzazione del progetto è coinvolto l’intero consiglio di classe in quanto sono implicate tutte le discipline.

Secondo il docente responsabile del ristorante didattico per aprire questo tipo di attività sono indispensabili i seguenti documenti:

1. Piano di autocontrollo HACCP;
2. Diap comunale e documenti connessi (impatto acustico - derattizzazione – gestione oli esausti);
3. Licenze per i servizi bar, ristorante e catering;
4. Apertura Partita Iva;
5. Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio;
6. Scheda finanziaria Progetto *Gestione speciale*.

Tra le criticità emerse sono stati segnalati i seguenti aspetti:

- Reclutamento del personale: spesso i docenti tecnico pratici non hanno maturato esperienze di lavoro in strutture ristorative e questo complica l’insegnamento e lo sviluppo pratico della didattica.
- Bando di gara europeo per l’approvvigionamento delle derrate alimentari: è complicato nella stesura (richiede una previsione dei consumi su attività molto variegata e soggetta a richiesta specifiche dell’utenza) e nella gestione dei fornitori che si aggiudicano i lotti.
- Fatturazione a privati con le nuove modalità di fatturazione elettronica.

Si ritiene opportuno farsi portavoce di una forte raccomandazione espressa dalla scuola: un’auspicata semplificazione delle procedure dovrebbe evitare il più possibile di fissare “paletti” rigidi e lasciare ampio spazio all’autonomia scolastica affinché chi abbia voglia di mettersi in gioco lo possa fare anche nella scuola statale.

Ristorante didattico “La prova del Nove” dell’IPSSAR “Aurelio Saffi” di Firenze

Il ristorante La Prova del Nove, inaugurato a dicembre 2013, è gestito da una Fondazione, diretta emanazione dell’istituto alberghiero “Aurelio Saffi” di Firenze.

L’esperienza è nata con l’obiettivo di permettere agli alunni e ai neo-diplomati del Saffi di affrontare il mondo del lavoro in prima linea, con una formula di accoglienza e ristorazione che si pone al top del settore, offrendo loro la possibilità di ricevere una formazione specialistica multidisciplinare, in grado di formarli come futuri lavoratori o futuri imprenditori attraverso un’attività operativa pratica a diretto contatto con clienti abituati all’eccellenza e misurandosi con professionisti esperti e con la realtà



quotidiana del lavoro, con il conseguente carico di responsabilità, rischi, preoccupazioni e soddisfazioni.

La Prova del Nove vuole essere un luogo di apprendimento sul campo e come tale non ha scopo di lucro; l'intento è quello di formare operatori di alto livello della ristorazione e dell'ospitalità, che possano inserirsi nel mondo del lavoro e contribuire a valorizzare l'arte dell'accoglienza e della cucina toscana e italiana.

Quale soggetto di diritto pubblico, la scuola non ha la possibilità di operare quale soggetto economico esercente un'attività commerciale, né può assumere in proprio eventuali lavoratori dipendenti secondo le regole del diritto del lavoro privato. Per superare tale ostacolo, è stata scelta la strada della costituzione di una specifica Fondazione di partecipazione; la Fondazione, ancorché esercente attività economica/commerciale, non ha scopo di lucro, ma costituisce il soggetto giuridico per il cui tramite la scuola attua il percorso formativo innovativo.

Tramite la Fondazione sono stati assunti i lavoratori dipendenti, quasi tutti ex allievi diplomati dell'Istituto Saffi, che costituiscono lo "zoccolo duro" della struttura: gestiscono il ristorante ed hanno il ruolo di tutor degli studenti che frequentano il corso di specializzazione, che si configura come un master per la ristorazione e l'ospitalità alberghiera, della durata di un anno, organizzato dall'IPSSAR "Saffi" come struttura formativa accreditata presso la Regione Toscana.

La fase organizzativa più complessa del progetto è consistita nel far comprendere agli Enti ed Istituti preposti alla vigilanza (INAIL, INPS, Direzione Provinciale e Regionale del Lavoro) la filosofia innovativa del progetto e la sua validità formativa.

Nessun problema è stato riscontrato con l'INAIL, che ha condiviso il progetto in toto e che si è detto pronto a finanziare un percorso formativo in materia d'igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Analogo riscontro da parte dell'INPS, che ha rilevato come il progetto fosse valido e scevro da rischi di elusione/evasione in quanto sostenuto e portato avanti dalla scuola; diversamente, avrebbe potuto avere elementi di criticità applicativa.

L'ostacolo maggiore è stato incontrato nella presentazione del progetto alla DPL/DRL: i funzionari del Ministero del Lavoro, appreso il progetto, le sue finalità e le modalità di svolgimento dello stesso, hanno inizialmente assimilato il corso a un tirocinio formativo, con le limitazioni imposte dalla disciplina a tale istituto.

Dopo aver fatto loro presente che non si trattava di un tirocinio ma di un vero e proprio corso di formazione post diploma organizzato dalla scuola (fin dal 2009 l'istituto è soggetto formatore accreditato presso la Regione Toscana), attuato per il tramite della Fondazione (di cui la scuola è socio e direttore scientifico), le resistenze sono venute meno: è stato riconosciuto che si trattava di un'attività non disciplinata, nel suo complesso, dalla normativa, ma che era messa in atto applicando - correttamente - normative specifiche.

Nonostante questo, poteva prestarsi, a causa della sua forte connotazione innovativa, a valutazioni non corrette in caso di verifica ispettiva che hanno richiesto che il progetto ricevesse il benestare della Regione quale soggetto preposto alla formazione e all'istruzione.

Il progetto ha avuto il riconoscimento da parte dell'Ufficio Scolastico Regionale; dopo tali atti (e dopo oltre un anno di lavoro e incontri con i vari funzionari) il progetto è potuto, finalmente, partire.

Attualmente la Prova del Nove si occupa del settore *Food and beverage* del Centro benessere Asmana



Wellness World di Campi Bisenzio (Firenze). Partner e sostenitori fondamentali sono la Banca IFIGEST, l'olio extra vergine L'Uccellare dei marchesi François e i prodotti del marchio Mukki, la Centrale del Latte di Firenze, Pistoia e Livorno.

Ricapitolando: la scuola, tramite la Fondazione, gestisce un ristorante tramite propri dipendenti; la scuola organizza annualmente un corso di specializzazione post-diploma per i neo diplomati; la Fondazione cura la parte pratica e operativa, la scuola si dedica alla formazione e garantisce la qualità dei percorsi formativi. La Fondazione è soggetta alle norme fiscali in materia di IRES, IRAP e IVA alla stregua di una qualsiasi società di capitali con tutti gli obblighi formali e contabili che ne derivano.

“La Prova del Nove” si presenta come ristorante regolarmente aperto al pubblico, ma si configura prioritariamente come un luogo di apprendimento sul campo, gestito in forma integrale da allievi ed ex allievi dell'istituto Saffi, con diversi livelli di partecipazione:

- ex allievi che abbiano terminato il percorso didattico, assunti con incarico a tempo indeterminato e in ruoli chiave (sono i professionisti che garantiscono la qualità dei servizi);
- allievi diplomati che, a conclusione del quinquennio scolastico, si iscrivono al master annuale, che affiancano i professionisti e apprendono sul campo le tecniche e i ruoli a contatto diretto con il pubblico;
- allievi del quarto e del quinto anno, che svolgono attività di tirocinio negli ambiti delle 3 articolazioni dell'indirizzo alberghiero: Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica;
- docenti e tutor, con funzioni di formazione, guida e controllo.

Ristorante didattico IPSSAR di Tortoli

Il Ristorante Didattico è nato nel 2007, inizialmente con l'intento di rendere le attività di laboratorio più realistiche e consentire agli studenti di verificare sul campo le specifiche situazioni di lavoro di un'azienda ristorativa.

Il riordino degli istituti professionali ha ridotto drasticamente le ore dedicate alle attività di laboratorio; per questo la scuola ha avvertito l'esigenza di individuare nuove modalità operative per favorire la maturazione delle competenze professionali e assicurare ai propri studenti un efficace e rapido accesso nel mondo del lavoro.

Il ristorante didattico è aperto al pubblico per tre/quattro volte la settimana. Il servizio offerto ai clienti coinvolge i tre settori d'indirizzo: Sala, Cucina, Ricevimento, che interagiscono contestualmente a contatto con l'utenza. Gli studenti di accoglienza turistica ricevono e annotano le prenotazioni dei clienti, i ragazzi di cucina predispongono i menu e realizzano le varie pietanze, gli studenti di sala allestiscono la *mise en place* e realizzano il servizio.

I clienti al termine del pranzo compilano una scheda di valutazione sui vari aspetti del servizio (sui piatti, sugli accostamenti gastronomici, sulle presentazioni ecc.), utile per perfezionare e migliorare la qualità delle esercitazioni.

Si tratta insomma di una vera e propria impresa formativa, che ha il doppio pregio di far sì che gli studenti,



a diretto contatto con il mondo del lavoro, conoscano le esigenze e le difficoltà del settore, ma costituisce anche un'importante forma di autofinanziamento per l'Istituto, che può continuare a garantire ai propri studenti esercitazioni pratiche di qualità, altrimenti impossibili vista l'esiguità dei fondi messi a disposizione dall'amministrazione scolastica.

Questo ristorante didattico ha anche una funzione identitaria di tutela e promozione del patrimonio enogastronomico del territorio: le proposte gastronomiche sono finalizzate, infatti, alla valorizzazione dei saperi e dei sapori delle comunità locali, con il recupero dei prodotti e dei piatti tipici della tradizione. Al tempo stesso è anche un'attività creativa che sperimenta nuovi accostamenti, tecniche di lavorazione innovative o presentazioni fantasiose, che servono per far conoscere e apprezzare al meglio la qualità dell'ospitalità sarda.

Il Ristorante Didattico è aperto al pubblico su prenotazione nella fascia oraria 13 -14 nelle giornate di martedì, mercoledì e giovedì.

I problemi emersi e le soluzioni individuate

- È stato registrato qualche problema con i ristoratori locali, soprattutto all'inizio. I ristoratori riuniti in un "gruppo di protesta" recapitarono alla scuola una lettera in cui chiedevano la sospensione immediata delle attività; in caso contrario sarebbero ricorsi alla Guardia di Finanza o alla magistratura. La scuola promosse un incontro in cui fu chiarita la finalità didattica del ristorante che non intendeva entrare in concorrenza con la ristorazione locale. Nel tempo, si è creato un equilibrio che ha fatto superare ogni conflittualità.
- Per quanto riguarda i docenti impegnati nelle attività del ristorante, la scuola ha individuato specifiche forme d'incentivo: un'economica a valere sul FIS, l'altra rispetto all'orario di servizio che consente di recuperare il tempo dedicato al ristorante didattico.
- Per quanto concerne gli aspetti gestionali e fiscali, i reiterati contatti con l'Agenzia delle Entrate e con la Guardia di Finanza non hanno prodotto una soluzione definitiva. Per il pagamento del servizio la scuola ha optato per delle donazioni liberali per le quali si rilascia regolare ricevuta. Mentre la Guardia di Finanza si è dichiarata favorevole con questa soluzione, la locale Agenzia delle entrate registra al proprio interno pareri discordanti: c'è chi considera corretta questa gestione, chi meno. I ragazzi dell'indirizzo di Accoglienza turistica gestiscono il blocchetto delle ricevute nelle quali annotano l'anagrafica dei commensali e il codice fiscale. Questo favorisce anche la costituzione di una mailing list di "clienti", ai quali sono mandati settimanalmente i menu del ristorante e le altre iniziative della scuola.

ELENCO DEI PRINCIPALI PROBLEMI EVIDENZIATI DALLE SCUOLE

Alla luce dell'indagine effettuata si sintetizzano per punti le principali criticità messe in luce dalle scuole.

- Marcate differenze territoriali: alcuni Comuni richiedono la licenza, per altri è sufficiente la dichiarazione d'inizio attività.



- Procedure di avvio e gestione dell'impresa molto diverse, spesso fortemente influenzate dai rapporti con gli enti territoriali, le camere di commercio e le associazioni professionali del settore.
- Difficoltà da parte delle scuole a far capire agli organismi preposti al controllo che si tratta di attività formativa e che i ragazzi sono studenti che apprendono *on the job sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica*.
- Incertezze interpretative da parte degli organismi preposti al controllo sulle differenze tra l'alternanza scuola lavoro e i tirocini formativi.
- Nei controlli spesso si applicano alle scuole le medesime norme e procedure utilizzate per gli esercizi commerciali, senza tener conto, per esempio, delle procedure di sicurezza e d'igiene che la scuola è comunque tenuta ad applicare nella gestione didattica ordinaria e per l'apertura dei laboratori (es. richiesta da parte dei vigili del fuoco di un'apposita certificazione diversa da quella prevista per la scuola).
- Difficoltà a gestire gli adempimenti fiscali con le risorse amministrative in dotazione organica.
- Difficoltà di reclutamento di docenti con esperienze lavorative nel campo della ristorazione.
- Gestione della remunerazione dei docenti impegnati nella gestione dell'impresa senza penalizzarli rispetto alle ordinarie attività aggiuntive, soprattutto quando gli insegnanti sono sottoposti a turnazioni particolarmente impegnative (es. ristorante didattico aperto la sera, catering in giornate festive ecc.).
- Problemi con alcuni revisori dei conti.

LE PISTE DI LAVORO PER FACILITARE LA CREAZIONE DI IMPRESE FORMATIVE

Le esperienze delle scuole mettono in evidenza scelte che sottendono modelli organizzativi diversi, tutti coerenti con la normativa di riferimento. È evidente che il problema non riguarda solo gli istituti alberghieri ma coinvolge tutte le scuole secondarie di secondo grado, soprattutto gli istituti tecnici e gli istituti professionali che tradizionalmente attraggono un elevato numero di giovani interessati a un inserimento nel mondo del lavoro dopo il diploma, nonché le strutture formative accreditate dalle Regioni per il rilascio delle qualifiche triennali e dei diplomi quadriennali.

Com'è stato in precedenza sottolineato, il Decreto Interministeriale n.44/2001 recante "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle istituzioni scolastiche", tassativo punto di riferimento per tutte le istituzioni scolastiche, consente alle scuole di avere a disposizione più soluzioni per commercializzare i prodotti della didattica:

- la facoltà di svolgere servizi per conto di terzi (art.21), oggetto di contabilità separata da quella dell'istituzione scolastica;

Presidenza | c/o IPSEOA "E. Cornaro" | viale Martin Luther King, 5 | 30016 Jesolo Lido (Venezia)
tel. +39 0421 92535 / +39 0421 93116 | fax +39 0421 92133 | presidente@renaia.it
Segreteria e Tesoreria | c/o IIS "B. Scappi" | viale delle Terme, 1054 | 40024 Castel San Pietro Terme (Bologna)
tel. +39 051 948181 | fax +39 051 948080 | info@renaia.it | tesoreria@renaia.it



- alienare i beni prodotti nell'esercizio di attività didattiche (art.38) ;
- costituire aziende speciali sul modello delle aziende agrarie costituite presso gli istituti tecnici e professionali del settore (art.20).

In attesa della revisione e aggiornamento del D.I. n.44/2001, dalla ricerca effettuata emergono due possibili piste di lavoro da porre all'attenzione dei referenti politici e amministrativi:

1. mettere a punto una norma che offra, in una cornice più ampia possibile che comprenda tutte le iniziative che le scuole sono in grado di attivare in base ai propri indirizzi di studio, la possibilità per le istituzioni scolastiche (soprattutto istituti tecnici e professionali), ma anche per le istituzioni formative, di costituire imprese con finalità formative. Per assicurare linee d'indirizzo nazionali sembrerebbe opportuno indicare più specificamente (comunque con un livello di dettaglio maggiore rispetto al silenzio con cui il D.I. n.44/2001 affronta la questione) le procedure da attivare per l'avvio e la gestione delle attività. Per garantire la massima flessibilità rispetto alle scelte organizzative a disposizione delle scuole, parrebbe opportuno mantenere il ventaglio delle scelte: aprire un'azienda speciale; svolgere servizi per conto di terzi; alienare i beni prodotti nell'esercizio di attività didattiche. Le esperienze analizzate, infatti, dimostrano non solo l'eterogeneità delle scelte effettuate dalle scuole, ma che non tutti i contesti scolastici sono favorevoli o disponibili a gestire un'impresa formativa a pieno ritmo, con impegni quotidiani, come accade nelle aziende agrarie annesse agli istituti agrari. Si ritiene opportuno, inoltre, ampliare tale opportunità anche alle strutture formative accreditate dalle Regioni per i percorsi in Diritto Dovere di Formazione (DDF), che attualmente si avvalgono delle opportunità offerte dal sopra citato interpello del Ministero del Lavoro n.3 del 2 febbraio 2011, che per primo ha consentito di applicare ai centri di formazione professionale le stesse regole che il D.I. n.44/2001 ha previsto per le scuole, aprendo la via alle successive disposizioni emanate da alcune Regioni.
2. Una revisione del D.I. n.44/2001 per offrire alle scuole linee guida nazionali che facilitino l'individuazione delle procedure da attivare per la gestione di un'impresa formativa. Probabilmente sarà necessario un confronto tra MIUR, Regioni, Ministero del lavoro, Ministero dell'Economia, per individuare il regime fiscale e la gestione d'impresa cui le scuole dovranno attenersi. Dall'accordo potrebbe scaturire un regolamento/modello di funzionamento condiviso che definisca il contesto in cui attivare il progetto, il target degli utenti da coinvolgere, le modalità gestionali, le eventuali aliquote IVA ecc.

Che i tempi siano ormai maturi per intensificare il raccordo tra la scuola e il mondo del lavoro come "la più efficace politica strutturale a nostra disposizione contro la disoccupazione giovanile" è testimoniato dai provvedimenti messi in campo dalla legge 107/2015, tra cui merita di essere



RE-NA-I-A

RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI



sottolineata la scelta di introdurre negli ultimi tre anni di tutti gli indirizzi della scuola secondaria superiore un monte ore obbligatorio da dedicare alla realizzazione di esperienze di alternanza scuola lavoro, come parte integrante dei percorsi di istruzione. Tali attività sono programmate in una prospettiva triennale e possono prevedere una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro, in un processo graduale articolato per fasi e in contesti organizzativi diversi, anche all'estero.

In questa prospettiva, per gli istituti alberghieri il ristorante didattico rappresenta una valida opportunità per arricchire la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo" e per fornire ai propri allievi gli strumenti professionali necessari per affacciarsi con successo nella filiera della ristorazione e contribuire efficacemente alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico del nostro Paese, fiore all'occhiello di un *made in Italy* riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Jesolo, 27 marzo 2017